



Vinagre de Vi de Cava

El Vinagre de Vi de Cava s'obté a partir del cupatge de les varietats característiques del vi base del cava: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Aquest vinagre és elaborat amb el tradicional mètode Schützenbach i, una vegada fermentat, s'envelleix en bótes de roure durant 12 mesos. Un cop acabat el procés s'afegeix una mica de most per equilibrar la seva acidesa i fer-lo molt agradable al paladar.

El Vinagre de Vi de Cava Unió és un delicat vinagre desplega les seves aromes i ens acosta al cava des d'una perspectiva radicalment nova.

NOTA DE TAST

Color: Or brillant.

Nas: Presenta unes sensacions olfactives molt delicades on sobresurten les fruites blanques fresques. Les fines notes torrades les aporta un suau toc de fusta.

Boca: Elegant, amb bon equilibri entre els sabors dolç i àcid, i amb un gust afruitat. És molt agradable, fi i balsàmic.

Maridatge: Interessant combinat amb amanides, productes marinats o per a perfumar, peixos i mariscs.

OLIS DE
CATALUNYA



MOLT MÉS QUE UN OLI

OLIS DE CATALUNYA



C/ Joan Oliver, 16-24
43206 Reus, Espanya
Tel: +(34) 977 330 021
Fax: +(34) 977 330 070
info@olisdecatalunya.es
www.olisdecatalunya.es